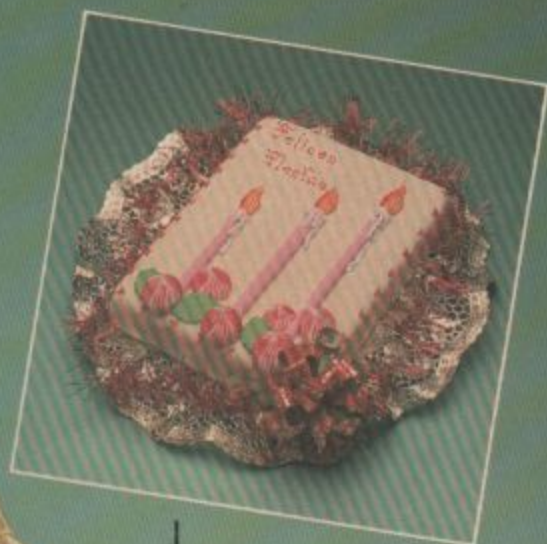


decorando  
**tortas**

NUMERO 10

*M. Ballina*



EN ESTE  
NUMERO

• **TORTA  
NAVIDEÑA**

da.  
**2**  
COLECCION



# ¡NUESTRO PRIMER TOMO!

EDITORIAL

¡Y llegamos al número 10! Con paciencia, y ejemplar tras ejemplar, nuestros lectores han logrado formar un hermoso tomo de 200 páginas, que podrán encuadernar, adquiriendo simplemente las tapas correspondientes en el lugar donde habitualmente compran sus fascículos. Y en esta entrega que completa el primer eslabón



construcción de pastillaje, entre otras tantas cosas. Pero esto no es, de ninguna manera, una despedida, al contrario, ya estamos listos para comenzar a preparar el próximo tomo de esta Colección, y con tantas novedades como no podrán imaginar. Así que a encuadernar prontito estos

Dirección:

**Marta H. Ballina**

Fotografía:

**Carlos Kloc**

Dibujos:

**Angélica Guaglianone**

**Marcelo Zecca**

Departamento de Arte:

**María Rosa Krumpolec**

**Marcela Sánchez**

**Liliana Martinelli**

Diseño, composición y edición electrónica:

**Tycom.**

**Instituto de Enseñanza:**

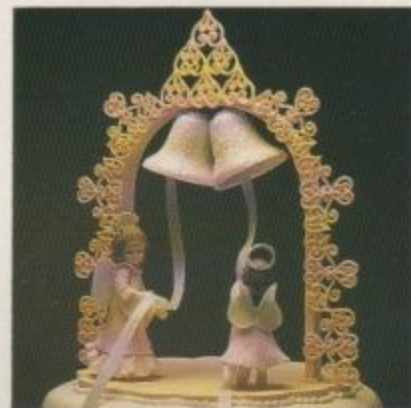
Asamblea 868/872, 1424 Capital Federal

Suscripciones: **Marta H. Ballina**, Casilla de Correo 119, Sucursal 7, 1407 Capital Federal, República Argentina • Prohibida la reproducción parcial o total del contenido de esta publicación • Registrada en la Dirección Nacional de Derecho del Autor bajo el Número 230.592.

**Redacción y Distribución:**

Asamblea 872, 1424 Capital Federal, República Argentina • Teléfono 92-0975

de la colección Decorando Tortas, brindamos un hermoso tema para comunión. Además..... moldeados de azúcar, algo de fácil realización para principiantes, pero que acostumbramos usar también los profesionales (generalmente cuando la falta de tiempo nos acosa), y la casita del Terror, que es una divertida



diez primeros fascículos, para empezar a coleccionar los siguientes de la Tercera Colección.....

Hasta siempre

*Marta Ballina*



# Torta Navideña

**L**o más interesante de este modelo es que puede decorarse en tan solo 10'. Y además de convertirse en una linda sorpresa para recibir a amigos y familiares, el mismo motivo puede confeccionarse en tamaño pequeño, configurando una excelente salida como regalos empresarios de fin de año. ¿Qué tal?

¿Buena idea, cierto?

Para realizarla, con la torta ya cubierta, decorar tres líneas de mayor a menor con boquilla rizada mediana para formar el cuerpo de las velas, y con la misma boquilla, decorar los copetes que imitan las llamas, pero para lograr el efecto real, mezclar en la manga glacé anaranjado con rojo.

Luego, con una manga llena de glacé rojo y blanco y con la misma boquilla, o alguna otra rizada bien grande, realizar puntos (copos) y de un solo punto imitar las bombitas.

Agregar algunas hojas de muérdago cortadas con cortante, y ..... ¡listo el trabajo!







LA CASA  
DEL TERROR





**En los últimos tiempos el género de terror se ha convertido, en muchos casos, en motivo de humor, especialmente para varoncitos, por eso se nos ocurrió realizar esta divertida torta. Los adornos principales de la misma son la casita, la figura de Drácula, los murciélagos y los fantasmitas, y como es nuestra costumbre, la realización de cada uno la detallamos por separado para procurar un mejor entendimiento.**

### Casita

Antes de proceder a la explicación correspondiente, digamos que ésta se diseñó especialmente para lograr un efecto irregular, y que es importante respetar el orden establecido para el armado de las piezas para simplificar el proceso.

Y ahora sí, para realizarla, preparar pastillaje, teñir una parte de color gris (para las paredes), y otra porción un poco más pequeña de color negro (para los techos), estirar, y comenzar a recortar cada una de las piezas.

Las paredes deben recortarse de 3 ó 4 mm de espesor, para que al armarlas puedan sostener bien el resto, y antes de cortar los techos debe marcarse el pastillaje con palote acanalado (u otro palote marcador), primero hacia un lado y luego hacia el otro.

Una vez cortadas todas las piezas, dejar secar bien antes de comenzar a armar.

### Armado de la casita

1) Armar el primer nivel, tomando como guía el dibujo del molde adjunto que indica la forma correcta de ensamblar las piezas, pegando todas las que corresponden a este nivel, menos la pieza "F".

2) Continuar pegando las piezas que corresponden al segundo nivel, y una vez pegadas todas las piezas de esta parte, pegar la pieza "F" del primer nivel.

3) Armar por separado el ter-

cer y cuarto nivel, y dejarlos secar muy bien antes de colocarlos en su sitio en la construcción ya armada.

4) Una vez pegados los niveles tercero y cuarto, comenzar a pegar los techos y las ventanitas, estas últimas con sus techitos (aleros) en los lugares correspondientes.

5) Completar la construcción pegando los balcones, que se preparan de la siguiente manera: cortar la base de los mismos y el la-

teral, y apoyar a secar este último en fresco sobre la base, para que tome la curvatura correcta. Una vez secos, pegar con glacé las dos partes que los componen, dejar secar esta unión y luego pegarlos a la construcción.

6) Armar la chimenea también aparte, una vez seca pegarla a la construcción, y agregar los postigos de las ventanas.

7) Recortar también en pastillaje la puerta principal, agregarle







rectángulos salientes, y luego pegar a la construcción. Modelar a mano piedritas de pastillaje teñido de gris, y pegarlas rodeando el marco. Modelar también una cabeza de lobo, velas, la aldaba que se encuentra en la puerta, y pegar a la construcción.

8) Con glacé teñido de color negro, decorar algunos ladrillos y telarañas.

**Nota:** antes de armar la construcción, se pegó tul en el interior de las aberturas, y luego se decoraron con glacé gris sobre el tul las separaciones de los vidrios.

### Drácula

Partiendo de un rollito de pastillaje o pasta de goma teñido de color negro, modelar el cuerpo (torso y piernas).

Aparte, y con la ayuda de un moldecito, preparar una carita de pasta de goma de color blanco (para imitar bien la palidez del rostro de este personaje) insertar un palillo por el cuello, y antes de pintar el rostro, diluir colorante negro en agua, y "manchar" alrededor de los ojos para imitar ojeras. La boca no se maquilla.

Hacer los colmillos con glacé blanco y decorar el pelo con glacé teñido de color negro, tratando de imitar el peinado característico de Drácula.

Una vez lista la cabecita, "pinchar" al cuerpo (para mayor comodidad, el muñeco puede pegarse a una base de pastillaje).

Modelar los bracitos, dejarlos secar y pegarlos al torso en posición de abiertos, para que luego puedan sostener la capa.

Aparte, estirar pasta de goma teñida de color negro, recortar un medio círculo y pegarlo como capa, formando pliegues. Luego recortar otra franjita de la misma pasta para formar el cuellito (debe tener la forma tradicional de tres picos) y pegar a la capa.

### Fantasmitas:

Modelar con pastillaje de color blanco conitos de aproximadamente 6 cm de alto, y cortarles los brazos que servirán luego como sostén de la manta.

Aparte, estirar pasta de goma blanca, cortar círculos y pegarlos con clara de huevo a los conitos, pegando bien la pasta.

Luego, pintar dos óvalos ne-

gros para imitar los ojos, y una on-dita debajo de éstos a modo de boquita.

### Murciélagos

Recortar la pieza completa, de acuerdo al molde adjunto, en pasta de goma de color gris o negro, y pegar a la construcción en diferentes posiciones. También puede colocárseles a estos murciélagos una tanza (hilo de nylon) y sostenerlos en el aire (desde algún ventanal o árbol).

### Decoración de la torta

Para armar esta torta y la escalera de la misma remitirse a la explicación que se brinda para la torta de la página 67, aunque esta escalera también puede suplantar-se por una explanada de pastillaje, o untando simplemente la torta con merengue teñido de gris. La construcción puede iluminarse por dentro con un juego de pilas.

Cuando el homenajeado y sus invitados vean esta torta, usted se convertirá en un idolo por haber elegido un tema tan actual. ¿No nos cree? Haga la prueba.



# Camisas de Bizcochos

Con bizcochos tradicionales, o inclusive con tostadas de pan, pueden confeccionarse estas graciosas camitas para los siete enanos.

¿Que cómo se hacen? Aquí va la explicación: tomar dos bizcochos enteros para formar los res-

paldos de la cama (espaldar y pie, respectivamente), recortar un poco cinco bizcochos para formar el cuerpo de la misma (elástico), y pegar entre sí las piezas preparadas, con glacé real o chocolate.

Luego pegar como sábana una

franjita de pasta blanca, en la base de la almohada. Colocar un trocito de pasta como relleno para formar un bulto que imite el cuerpo del enano, y cubrir con un rectángulo de pasta que forma el cubrecama.



Colocar una cabecita modelada, o hecha con molde con pasta de goma, pintada a mano, agregarle el sombrero, la barba, etc., y ubicarlas en diferentes posiciones, a algunos, inclusive, agregarles manitas.

Las siete camitas, ubicadas simplemente sobre una torta rectangular, se transforman por sí solas en un motivo de decoración. Y para completar, pueden también colocarse en el lateral de la torta, los mismos bizcochos con que fueron realizadas las camitas.







Si a esta torta de comunión de dos pisos se le cambian los colores con los cuales se la decoró, por rosa o celeste, el mismo modelo puede adaptarse perfectamente para nacimientos o bautismos.

Los angelitos de pastillaje y pasta de goma, las campanitas, las filigranas y el arco de pastillaje, son los accesorios que componen toda la ornamentación.

Bases de pastillaje para armar el angelito que tira del badajo, el que está en puntas de pie y las cabecitas hechas con molde para agregar al cuerpo.



# Comunión

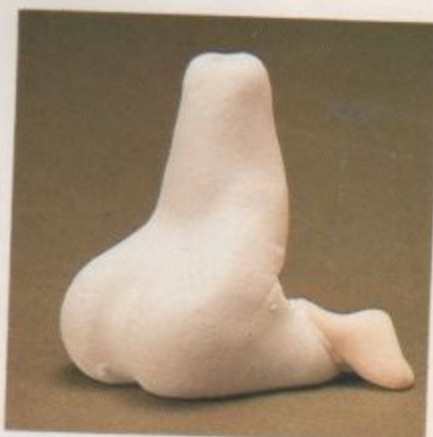
## Confección de los accesorios

**Angelitos:** modelar a mano con pastillaje la base de los cuerpecitos, y hacer las cabecitas con molde, procediendo de la siguiente manera: presionar un trozo de pasta en el molde, quitar la pasta con la impresión de la carita, "pinchar" un palillo por el cuello y dejar secar.

Maquillar luego con pincel y colorantes vegetales, e insertar el palillo al cuerpecito modelado previamente.

Estirar pasta de goma, recortar los vestidos y pegar sobre los cuerpecitos con goma arábica. Para darles movimientos a los bordes de los trajes, sostener la pasta con bollitos de papel mientras se secan (una vez seca la pasta se retiran estos bollitos y el vestido queda con el movimiento necesario).

Modelar a mano los bracitos, dejarlos secar y luego pegarlos al torso (es conveniente insertar previamente un alambre en el torso, de hombro a hombro, para sostener bien los brazos).



Angelito sentado: moldear con pastillaje blanco el cuerpecito, agregarle los pies de pasta de goma de color piel y hacer un orificio en la parte del cuello para posteriormente colocar la cabecita.



Forrar el cuerpo con pasta de goma amarilla.

Agregar cabeza, brazos, alas, y decorar.





Recortar después las mangas en pasta, y pegarlas a los brazos dándoles movimiento.

Recortar las alitas en pastillaje, de acuerdo al molde adjunto, despuntar los bordes con tijera, dejar secar y pegar al cuerpecito.

Las aureolas se forman con alambre tipo florista (forrados) de color blanco, a los cuales se los humedece con goma arábiga y se los espolvorea con brillantina.

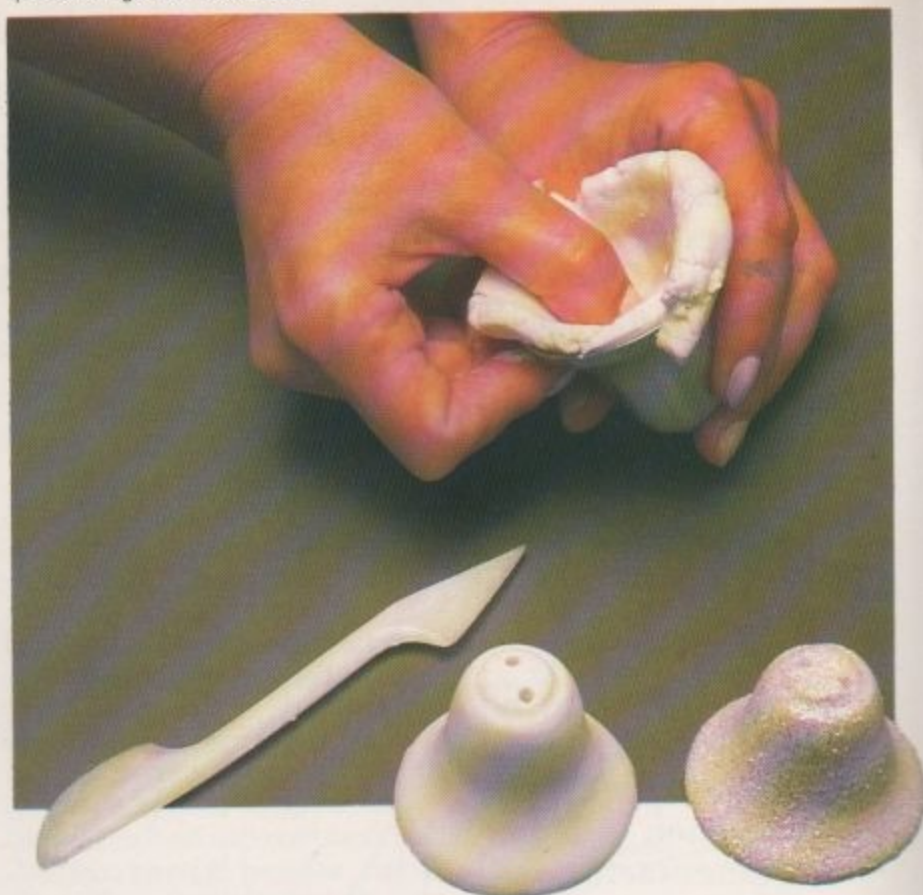
Como puede apreciarse en la fotografía, a cada uno de estos angelitos debe modelárselo en posición diferente: uno en puntas de pie; otro en posición normal, con los brazos preparados para sostener las cuerdas de la campana; y otro sentado leyendo un librito.

**Campanitas:** las campanitas de este modelo fueron moldeadas con pastillaje, pero éstas también pueden confeccionarse con azúcar moldeada (ver página 120).

Modo de realizarlas: tomar un molde con forma de campanita, espolvorearlo por dentro con fécula de maíz, insertar en éste una bolita de pastillaje blanco (o azúcar moldeada) presionar bien con el dedo pulgar, cortando el excedente de pasta que sale por los bordes a medida que se presiona, pero continuando con la presión, apretando de a poco para formar bien la pieza, cuando se alcanzan aproximadamente 3 mm. de espesor, desmoldar, hacerle en fresco un orificio en la parte superior (para luego pasar por ese sitio la cinta que forma la cuerda de la campana y atarlas al arco de pastillaje), y dejar secar.

Una vez secas, humedecerlas levemente con goma arábiga, o clara de huevo sin batir, y pasarlas por abundante brillantina. Tomar cintas tipo bebé de color blanco, pasarlas por el orificio hecho previamente, y hacer un nudo en la cinta en el lugar donde se necesita que haga "tope" (para que después al atarlas al arco no se deslice la campanita).

Presionar el pastillaje dentro del molde de la campanita, e ir cortando con una esteca el excedente que sale por los bordes, hasta que tome bien la forma y las paredes queden delgadas. Desmoldar.



**Filigranas:** si bien las filigranas de glacé son piezas que brindan un efecto muy delicado a los trabajos, conviene advertir, como lo hacemos habitualmente, que en climas húmedos **no es aconsejable su uso**, porque este factor climático las hace muy quebradizas, por lo tanto en estos casos recomendamos suplantarlas por finas (en espesor) piecitas de pastillaje de similar contorno, sobre las cuales se dibujan las filigranas del modelo, y luego se pegan.

Para hacer las filigranas de glacé, tomar el dibujo de éstas que se brinda en el Suplemento de Moldes, sujetarlo a un tablero, pegar sobre el mismo papel celofán, y con glacé amarillo en cartucho o con boquilla lisa pequeña, comenzar a calcar las filigranas. Dejar secar bien y luego despegar del papel celofán con sumo cuidado.

Apuntamos que para realizar estos trabajos es conveniente preparar glacé del tipo artesanal (ver página 9 del Recetario), ya que el glacé muy batido, o en batidora, resulta más quebradizo para esta

utilidad. De todas formas siempre deben prepararse algunas piezas más que las necesarias, para suplantarlas en el caso que se rompan en el momento de colocarlas, o despegarlas.

**Cantidad necesaria:** filigranas pequeñas: 40; filigranas medianas: 45; filigrana grande (punta del arco): 1.

**Arco de pastillaje:** recortar una franja de pastillaje de color amarillo de 2 cm de ancho, por 43 cm de largo y 5 mm. de espesor, apoyarla a secar sobre la línea curva del molde para lograr la curvatura correcta, y hacer en fresco un orificio en el tope, para luego pasar por ese lugar las cintas que sostienen las campanitas.

Aparte, confeccionar una base redonda, también de pastillaje amarillo, de 5 mm de espesor, y de 18 cm de diámetro, y cortarle onditas a lo largo de todo el borde.

Cuando estas dos piezas están bien secas, pegar el arco a la base.





### DECORACIÓN DE LA TORTA

Hacer dos tortas redondas, de 28 y 22 cm de diámetro, respectivamente. Cubrir las por separado con pasta blanca, y ubicar la torta más grande sobre una base redonda de 45 cm de diámetro, cubierta también con pasta, pero de color amarillo, para armonizar el conjunto.

Insertar (clavar) en este piso un cubo de 15 cm de alto por 10 cm, de lado, similar al utilizado en la página 48, forrado con cinta tipo bebé de color blanco, en este caso se debe cortar un poco la superficie de la torta para que el cubo entre por la misma y apoye definitivamente en la base

de la bandeja (ver dibujos en el molde).

En el borde inferior de esta torta decorar un punto cordón con glacé amarillo y con boquilla redonda mediana, y sobre esto comenzar a pegar las filigranas medianas, una intercalada con la otra en forma inversa, es decir que el vértice de una se coloca hacia abajo y el de la que va al lado hacia arriba; así se van pegando hasta completar la vuelta. Pegar luego dos moñitos de cinta de raso de color blanco en los costados, y el angelito que está leyendo, en el centro del cubo. Para disimular el lugar donde se

insertó el cubo, pegar allí filigranas pequeñas.

Sobre el piso menor, pegar la base con el arco, y las campanitas ya colocadas, y los angelitos en la base (deben quedar bien sujetos), y comenzar a pegar las filigranas al arco, (la mayor en el centro y las otras a los costados). Completar, pegando filigranas chicas en los bordes del cubo.

Este piso recién se coloca sobre el cubo, cuando la torta se ubica en el lugar definitivo en el cual permanecerá armada, ya que no es conveniente trasladar este tipo de tortas totalmente armadas.



# Moldeados de Azúcar

Con azúcar, agua y ..... ¡nada más!, podemos en pocos minutos hacer infinidad de figuras para adornar tortas. Son realmente sencillas de realizar y sacan de apuros en muchas ocasiones. ¿Comenzamos?

Como contamos con tres variaciones de la misma receta, les presentamos las tres para que ustedes prueben y elijan la que más les conviene.

## Ingredientes

1) Una taza de azúcar molida (de buena calidad), y dos cucharitas (tamaño té) de agua.

2) Una clara de huevo y un kilogramo de azúcar aproximadamente. (Para climas húmedos).

3) Una taza de azúcar, dos cucharitas (tamaño té) de agua y una cucharita (tamaño té) de goma arábiga en polvo. (Para climas húmedos y para hacer piezas ahuecadas).

**Procedimiento para preparar la receta N° 1:** colocar el azúcar en un bol, agregarle las dos cucharaditas de agua, y presionar y mezclar bien con la mano durante 1 ó 2 minutos. Para preparar las otras variaciones de la receta se procede de la misma manera, mezclando juntos todos los ingredientes.

Colocar luego en un molde, presionar bien, quitar con un cuchillo o espátula el excedente, desmoldar en el momento y dejar secar (en lo posible 24 hs.).

Para colorear, colocar al azúcar recién preparada colorante ve-

getal, y presionar bien con las manos para que se tiña en forma pareja.

También pueden combinarse dos o más colores de azúcar en los moldes, colocando dentro de éstos pequeñas porciones de azúcar, teñidas de diferentes colores.

## Moldeados de azúcar para endulzar

Una forma divertida de utilizar el azúcar moldeada consiste en colorearla y preparar con ésta pequeñas piecitas, tales como florcitas, gajos de naranja, honguitos,





Felices  
Fiestas





La variedad de figuras a realizar es prácticamente infinita, debido a la gran cantidad de moldes que se encuentran actualmente en plaza.



en fin, todo lo que nos permita la variedad de moldes pequeños que hay en plaza, y servir a los niños (y a los grandes, ¿por qué no?) para endulzar chocolate en taza, té, café con leche, etc. O preparar jugos en vasos altos, y colocarles al servirlos estos trocitos de azúcar moldeada.

Hay moldes que vienen preparados para realizar las dos partes que formarán la figura final, como estos graciosos zapatitos.



Figuritas de azúcar, para endulzar bebidas varias y adornar también la mesa.





# DECORACION DE TORTAS CON APLICACIONES DE FIGURAS DE AZUCAR



En plaza se consiguen placas especiales con diferentes figuras para realizarlas con azúcar (por ejemplo este delicado modelo para comunión o confirmación), y si bien lo correcto y habitual es preparar las piezas con anticipación para su correcto secado, en

caso de apuro puede desmoldarse la figura directamente sobre la torta, con lo cual se logra una decoración instantánea.

Las placas mencionadas anteriormente también pueden emplearse para hacer piezas de pastillaje, pero en este caso deben recor-

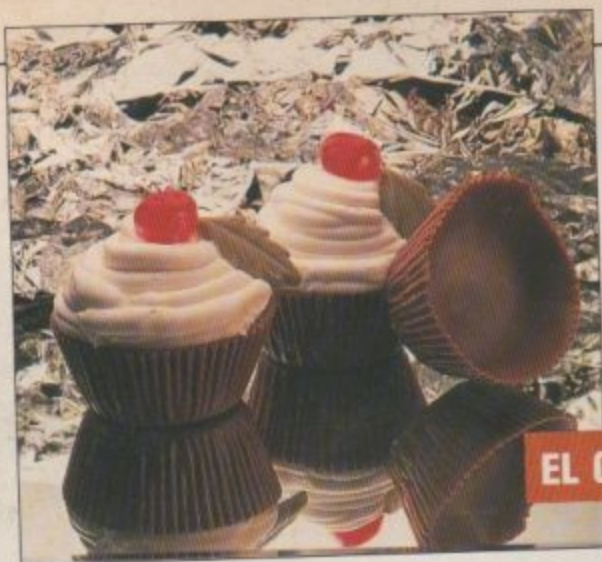
tarse los bordes y pintarse con colorante.

En la fotografía puede apreciarse, a modo de ejemplo, una misma figura realizada con materiales diferentes.



Con un mismo molde, se aplicaron dos sistemas.  
Izquierda: figura de pastillaje pintada con colorante.  
Derecha: figura de azúcar moldeada.





## Y MAS NOVEDADES EN DECORACION

### EL CHOCOLATE

de Marta Ballina

**D**iez fascículos coleccionables a todo color, en los cuales encontrarán, detallados minuciosamente, todos los trabajos con chocolate que se puedan imaginar (y más). Construcciones, figuras, bombones, cremas, decoraciones, en fin.....  
!Una delicia!



### LA FRUTTA MARTORANA

de  
Liliana Ballina



**U**n secreto profesional que se transmitió únicamente de padres a hijos, está ahora al alcance de sus manos, con todas las técnicas y secretos para que los amantes de este arte puedan aprenderlo y continuarlo.

Se trata de una antigua técnica siciliana que nace en el año 1.308, con la elaboración de frutos de mazapán idénticos a los naturales y con determinadas características que hacen que los mismos se conserven durante un año. Todo esto, presentado en un hermoso libro a todo color.



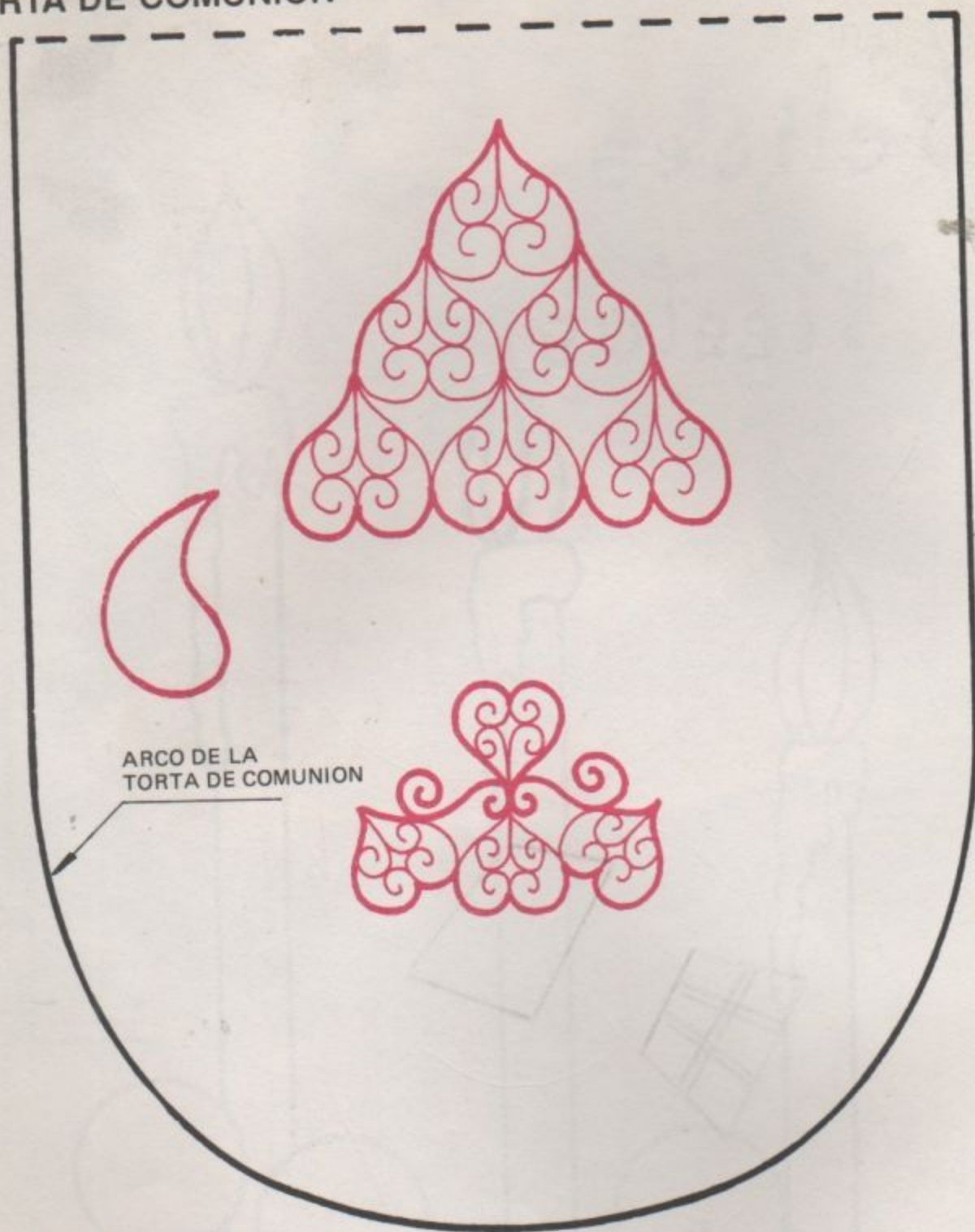
### DECORANDO TORTAS (3ra. COLECCION)

de  
Marta Ballina

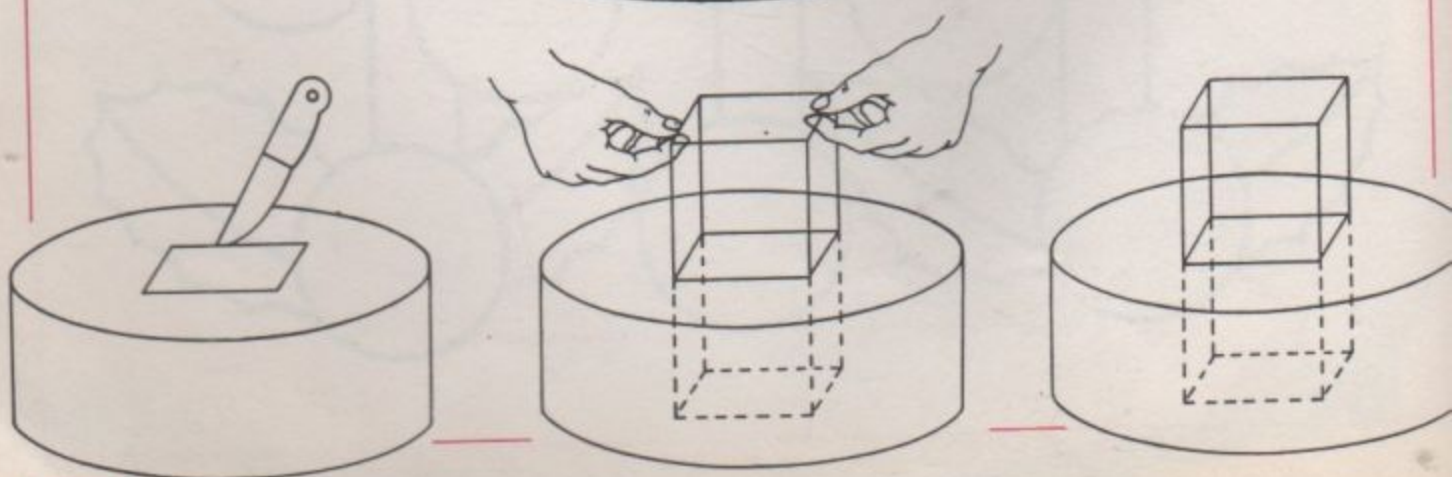
**Y**a estamos listos para comenzar a preparar el próximo tomo de esta Colección, con tantas novedades como no podrán imaginar.....



# TORTA DE COMUNION

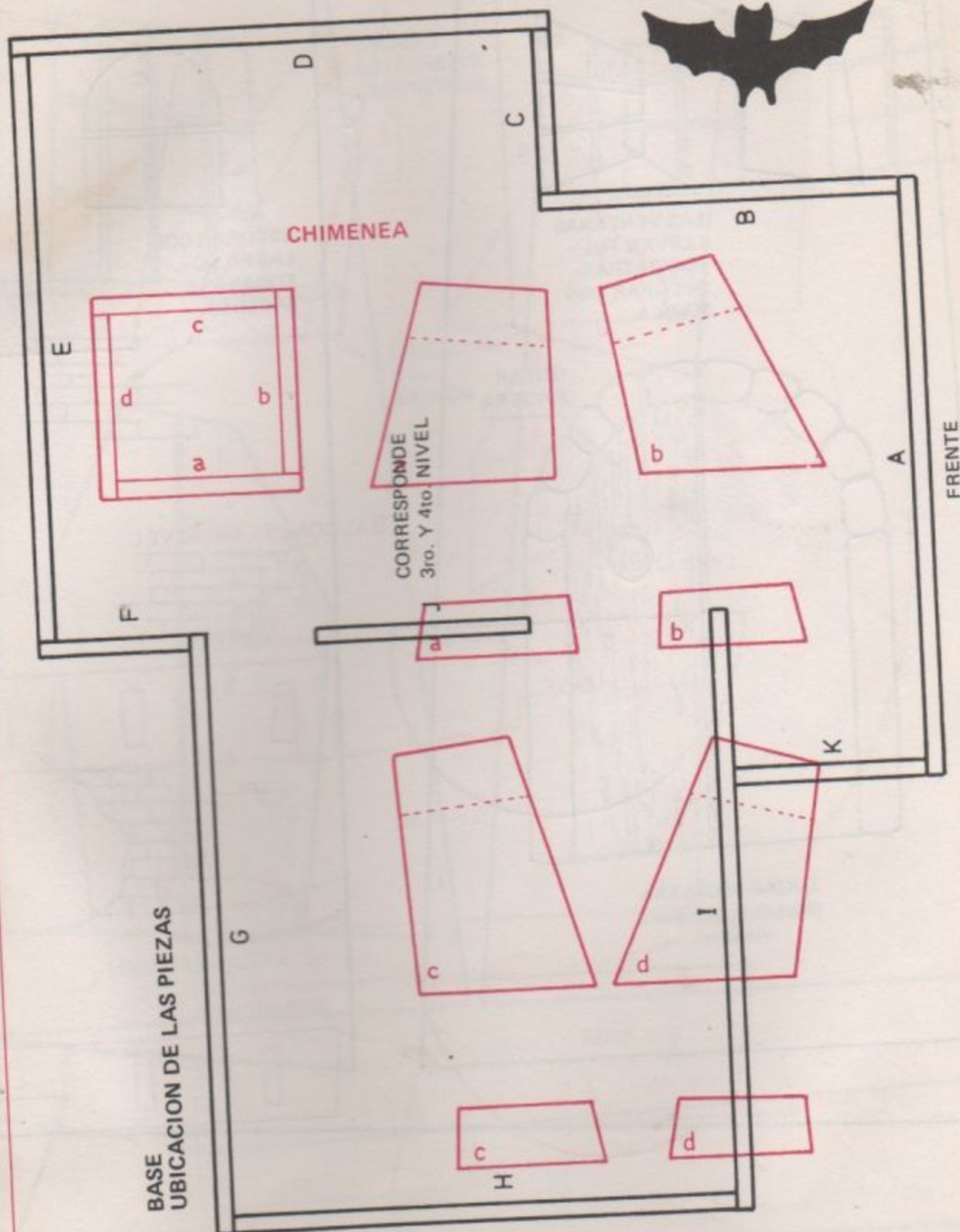


ARCO DE LA  
TORTA DE COMUNION



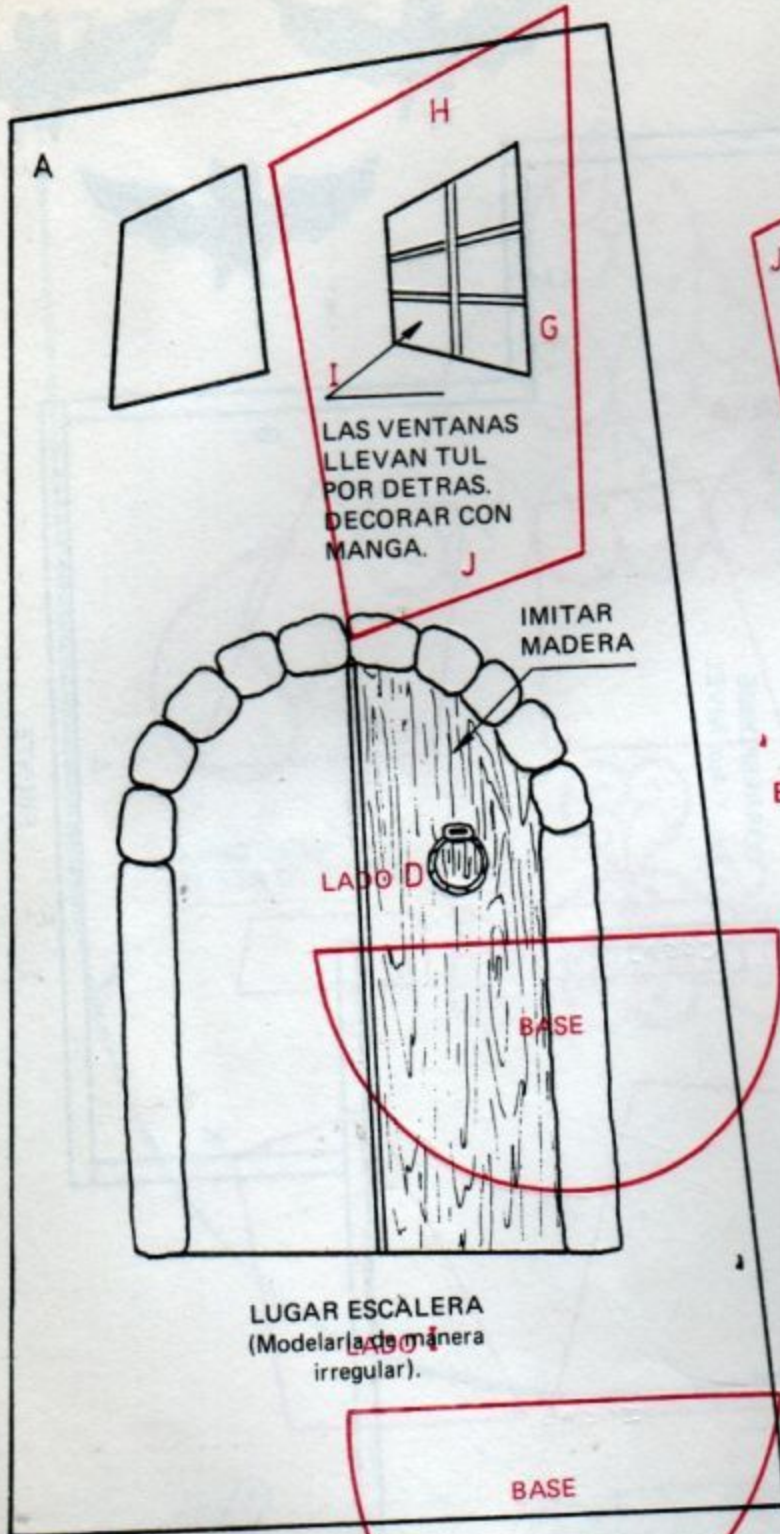


# LA CASA DEL TERROR

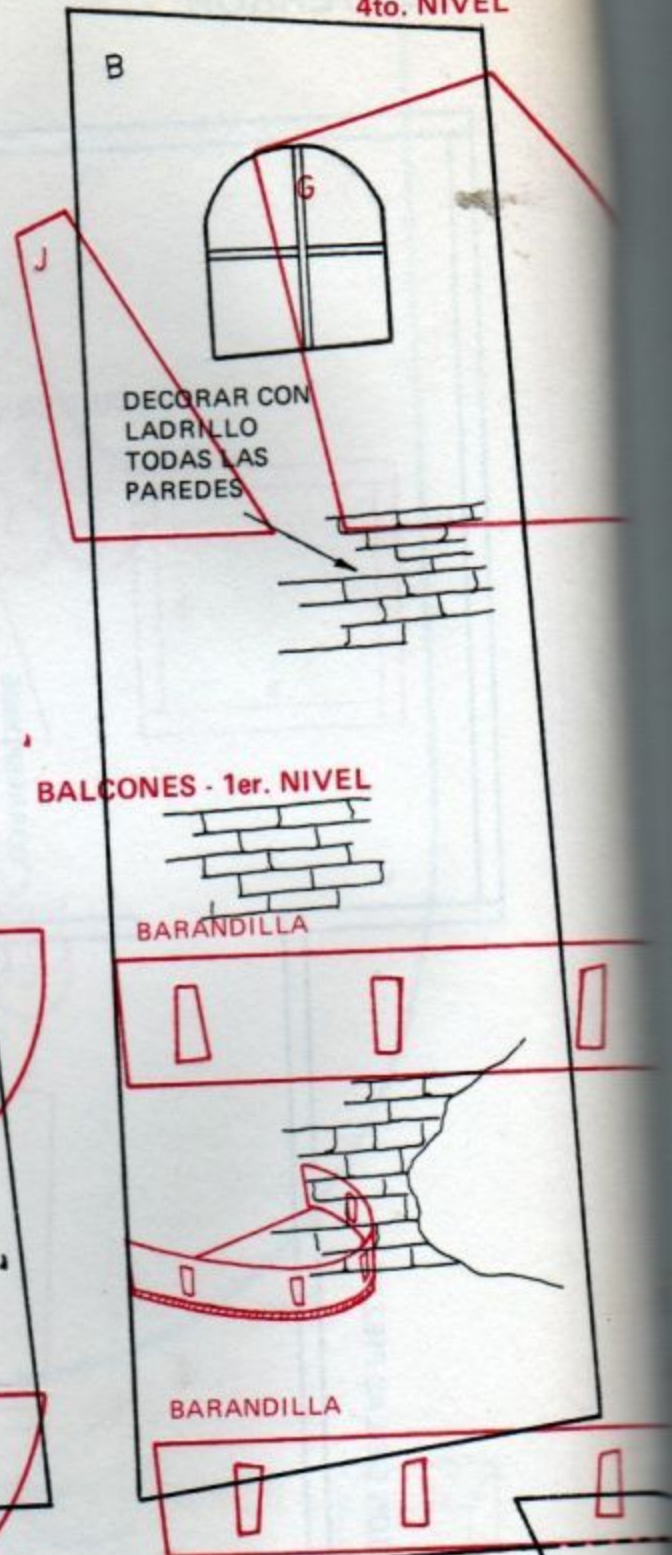




# PAREDES 1er. NIVEL



## 4to. NIVEL

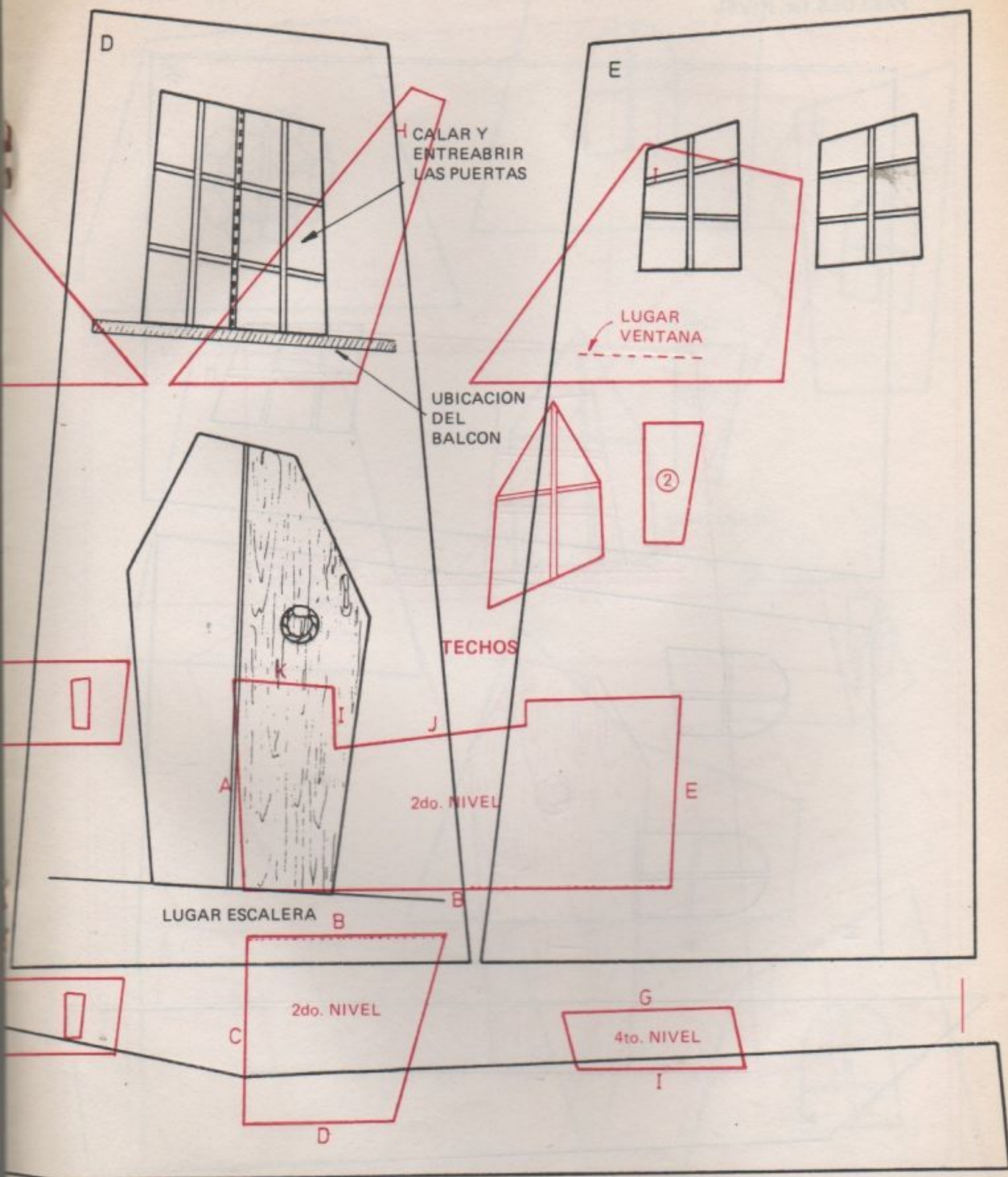


## BALCONES - 1er. NIVEL



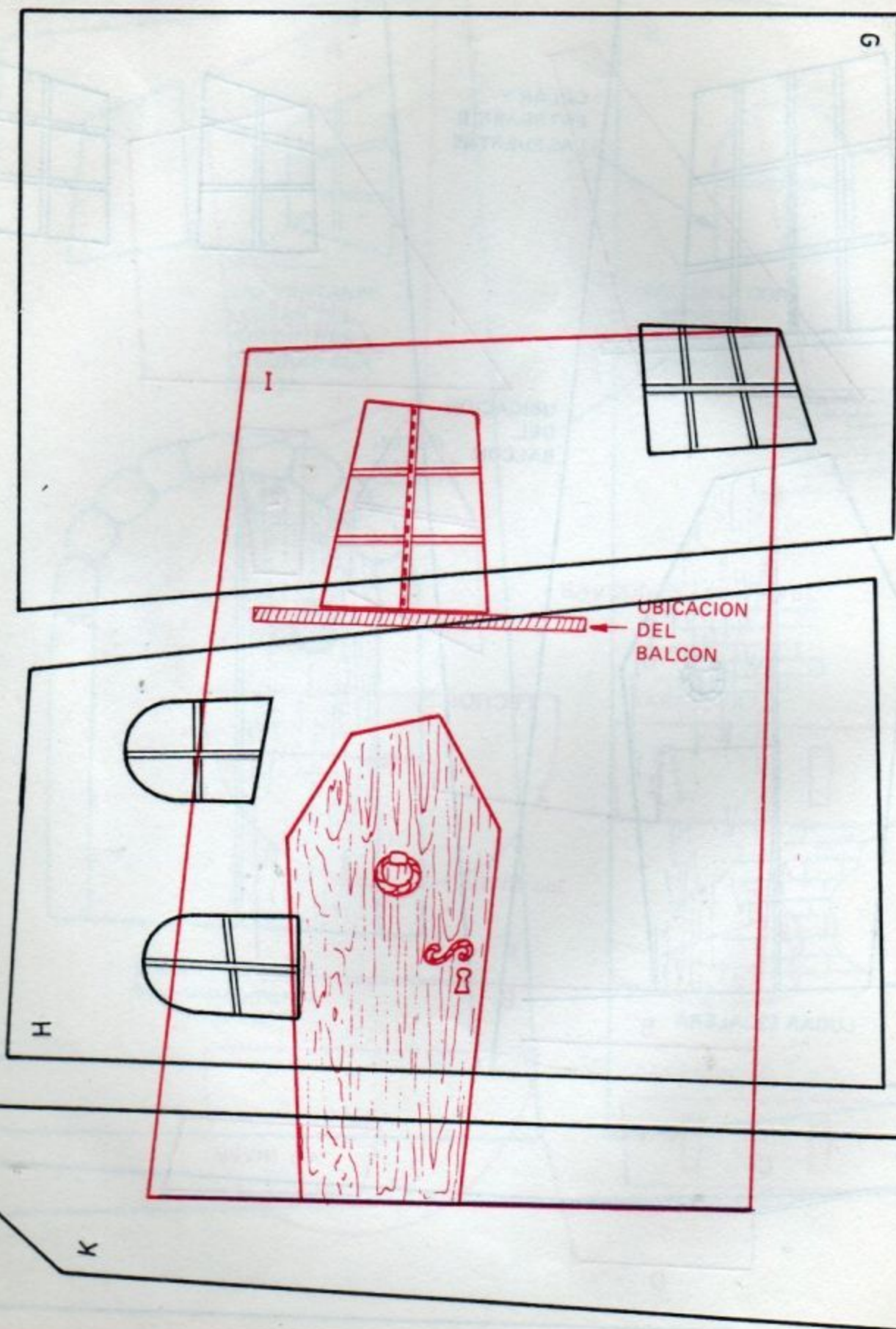
## BARANDILLA







# PAREDES 1er. NIVEL





2do. NIVEL

2do. NIVEL

VENTANA I

LUGAR  
VENTANA

TECHITO

TECHITO

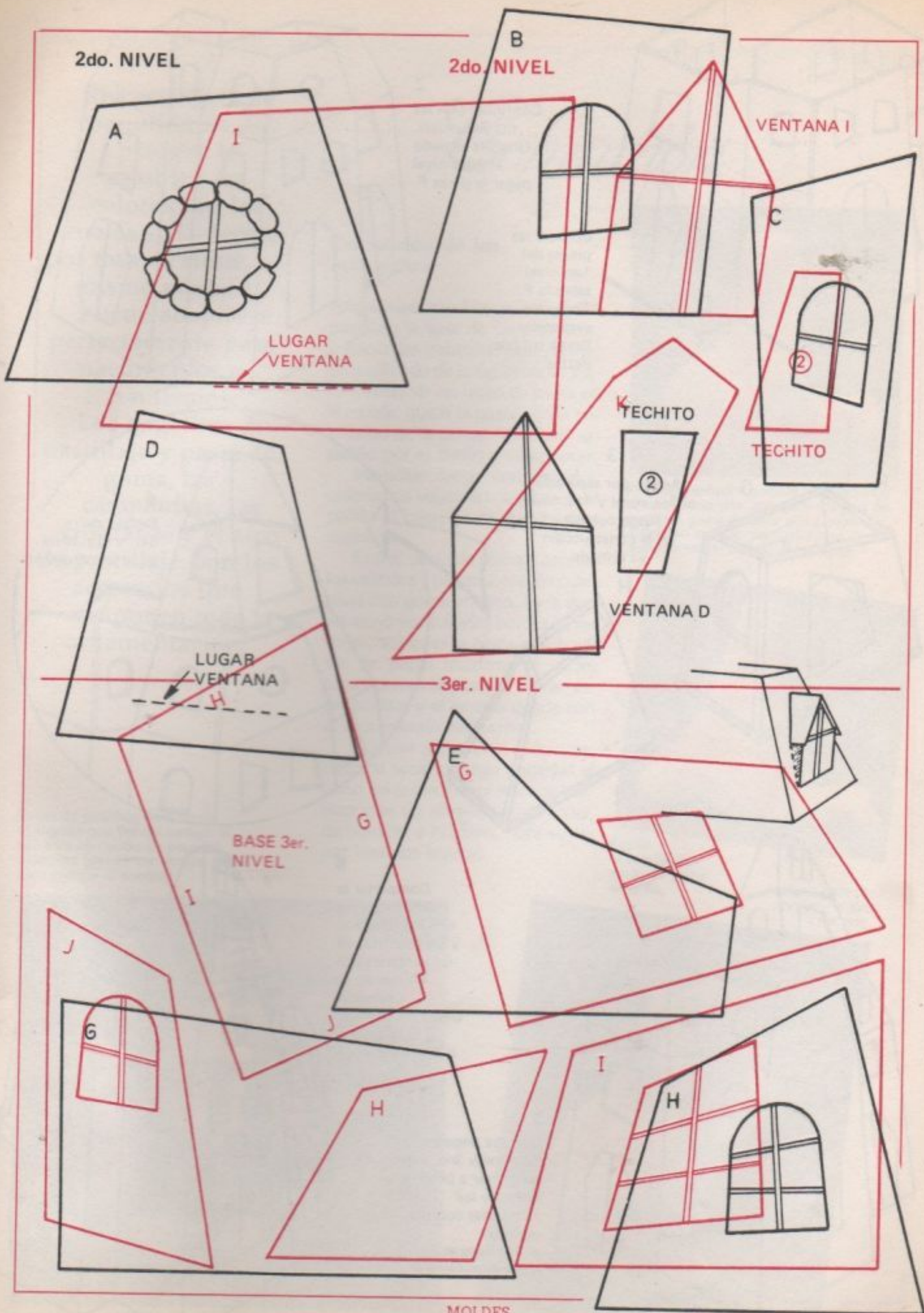
VENTANA D

3er. NIVEL

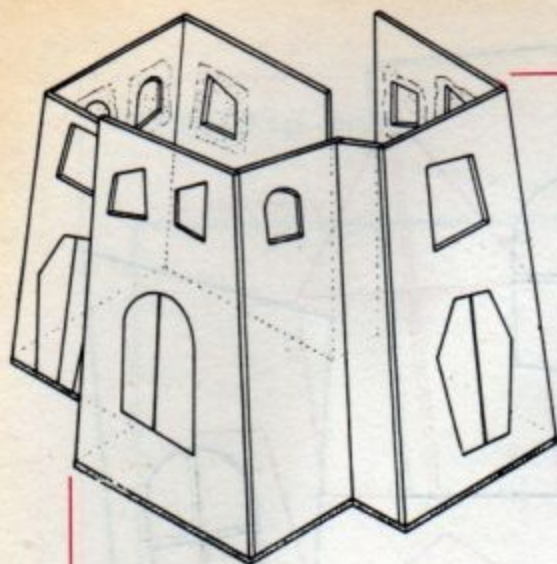
LUGAR  
VENTANA

BASE 3er.  
NIVEL

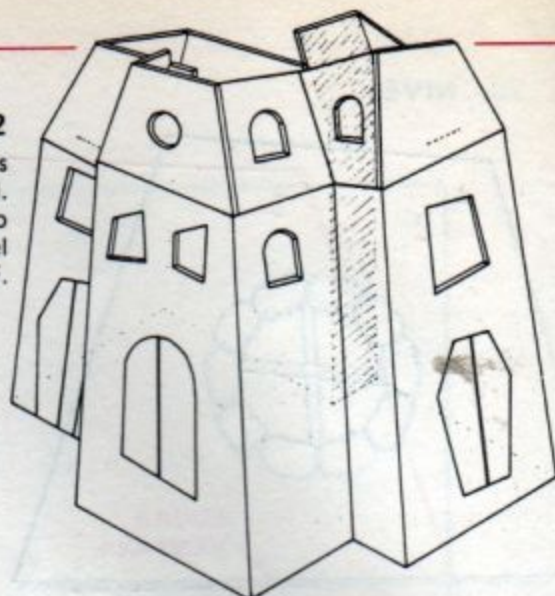
MOLDES



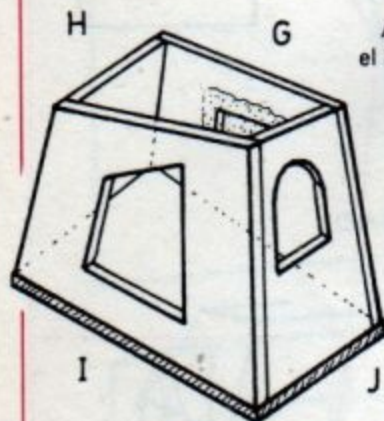




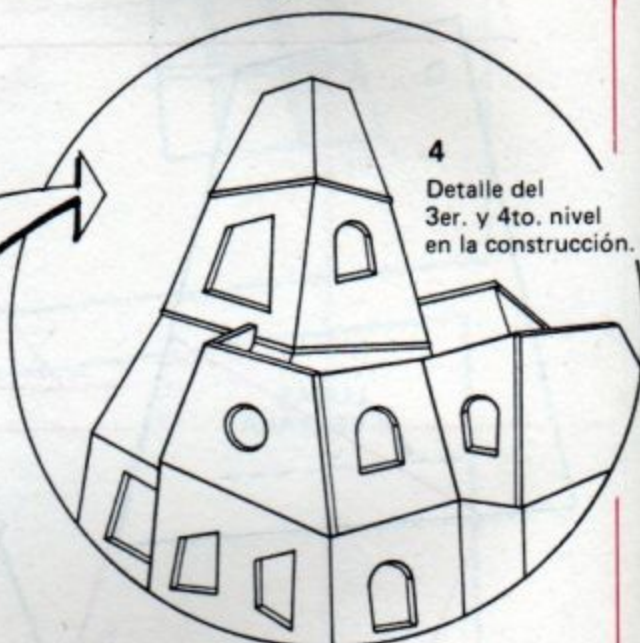
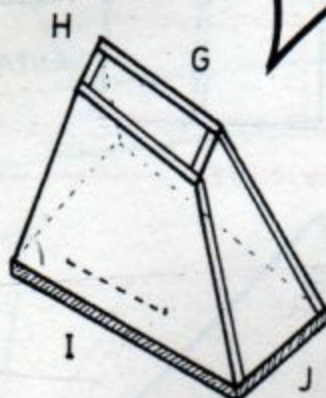
**1**  
Colocar las  
piezas del  
1er. nivel  
salvo la F.  
Todas las  
ventanitas  
llevan tul por  
detrás.



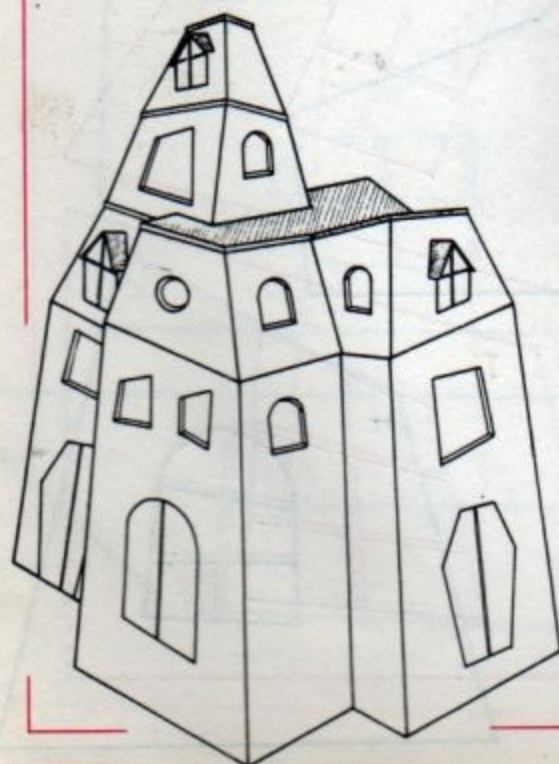
**2**  
Continuar con las  
del 2do. nivel.  
Una vez armado  
el 2do. nivel  
pegar la pieza F.



**3**  
Armar por separado  
el 3er. nivel y 4to. nivel,  
y luego colocarlos  
en la construcción  
ya armada.



**4**  
Detalle del  
3er. y 4to. nivel  
en la construcción.



**5**  
Una vez pegados  
los niveles 3ro. y 4to.,  
comenzar a pegar los  
techos y las  
ventanitas con sus  
techitos  
en los lugares  
correspondientes.

**6**  
Completar la  
construcción  
con los balcones  
y las pueritas de  
las ventanas y la  
chimenea ya  
armada.  
Decorar imitando  
ladrillos,  
madera y piedra.



MOLDES